



CIUDAD DE SOMERVILLE, MASSACHUSETTS  
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE INSPECCIÓN  
ALCALDESA KATJANA BALLANTYNE

**Información del establecimiento de preparación de alimentos  
(solicitada por el inspector)**

Incluido	N.º	Información	Comentarios
		Solicitud completa del Plan de manejo de grasas y aceites	
		Nombre del establecimiento	
		Propietario del establecimiento	
		Teléfono del propietario del establecimiento	
		Correo electrónico del propietario del establecimiento	
		Dirección del establecimiento	
		Gerente del establecimiento	
		Teléfono del gerente del establecimiento	
		Correo electrónico del gerente del establecimiento	
		Tipo de operación de servicio de comidas (cafetería, comedor, etc.)	
		Horario de atención	
		Cantidad de comidas servidas por día	
		Cantidad de asientos	



## Trampa e interceptor de grasas y aceites

Incluido	No corresponde	Información	Comentarios
		Tipo (bajo el fregadero, subterráneo, automático)	
		Cantidad de unidades	
		Tamaño (galones)	
		Ubicación (interior, exterior)	

## Mantenimiento de la trampa/el interceptor de grasa

Incluido	No corresponde	Documento solicitado	Comentarios
		Calendario de bombeo (semanal, mensual, etc.)	
		Camión cisterna/proveedor de servicios	
		Registro de mantenimiento disponible en el lugar	
		¿Los gerentes observan el bombeo para asegurarse de que se realice de manera adecuada?	
		¿El servicio incluye el bombeo/la limpieza completos de la trampa y la caja de muestras, no solo la eliminación de la capa de grasa?	
		¿La cámara se rellena con agua limpia, no con agua ya bombeada?	

		¿Se utilizan enzimas o bacterias? En caso afirmativo, ¿cuál es el nombre del proveedor?	
--	--	---	--

### **Equipos/dispositivos de cocina**

Sí/No	N.º	¿El establecimiento tiene el siguiente equipo/artículo? Indique la cantidad en la columna izquierda.	Comentarios
		Parrilla	
		Horno	
		Lavavajillas	
		Fregadero de preenjuague	
		Fregadero para trapeador	
		Freidora	
		Desagües de piso	
		Lavamanos	
		Hervidor inclinable/olla de cocción lenta	
		Triturador de basura	
		Fregadero de 3 compartimentos	
		Fregadero de 2 compartimentos	
		Fregadero de 1 compartimento	
		Otro	

Sí	No	¿Los siguientes dispositivos están conectados para descargar	Comentarios
----	----	--	-------------

		a la trampa/el interceptor de grasa? (Sí, No)	
		Desagües de piso	
		Lavavajillas	
		Fregaderos comerciales, fregaderos de varios compartimentos, fregaderos para trapeador, fregaderos de preenjuague	
		Vaporeras	
		Trituradoras de alimentos/despulpadoras	
		Hervidores inclinables	
		Lavadoras de latas	

Sí	No	¿Los siguientes elementos de limpian o mantienen de manera periódica? (Sí, No) ¿El agua de limpieza se descarga en la trampa de grasa? De no ser así, ¿dónde se descarga? (especifique)	Comentarios
		Campanas extractoras y filtros	
		Tapetes, pisos, parte superior de parrillas	
		Parte exterior de trampas/interceptores de grasas	
		Contenedores de basura	
		Estacionamiento/acera	
		Hervidores inclinables	
		Otros (especifique)	

## Conocimiento y formación del personal

Sí	No	Preguntas (Sí o No y comentar)	Comentarios
		¿La vajilla, los utensilios o las superficies de preparación de alimentos se limpian con un paño antes de lavarlos?	
		¿Los empleados saben que no deben permitir que las grasas y aceites de los desechos de alimentos entren en los desagües?	
		¿Se proporcionan a los empleados la capacitación y las herramientas necesarias (raspadores de caucho, escobas, materiales absorbentes para derrames) para la limpieza en seco?	
		¿Los equipos de limpieza se encuentran en áreas visibles y accesibles?	
		¿Se proporcionan a los empleados métodos/herramientas (cucharones, recipientes con tapa) de transporte adecuados para evitar los derrames de aceite y grasa durante el traslado desde el interior del restaurante hacia el contenedor de almacenamiento exterior?	
		¿Los empleados contribuyen a evitar el vertido de grasas y aceites en los desagües?	
		¿Hay letreros colocados en áreas clave para recordarle al personal que no se debe verter el aceite y la grasa en los desagües?	
		¿Se capacita a los empleados nuevos en las Mejores prácticas para el manejo de grasas y aceites y se capacita de manera periódica a los empleados actuales (trimestralmente/anualmente)?	

## Eliminación de la grasa

Sí	No	Preguntas (Sí o No)	Comentarios
		¿Los contenedores de almacenamiento de aceite y grasa exteriores se mantienen cubiertos?	
		¿Los contenedores de almacenamiento exteriores están ubicados lejos de desagües pluviales y sumideros?	
		¿Los contenedores de basura y los contenedores de reciclado de grasa se limpian y revisan de manera periódica para ver si hay pérdidas?	
		¿Hay un plan de prevención de derrames y materiales disponibles en el caso de que ocurra un derrame?	

## Contratistas para el manejo de grasa

Sí	No	Preguntas	Comentarios
		<p>¿Su transportador de residuos líquidos/reciclador de grasas, aceites tiene las licencias y los permisos legales correspondientes para manejar los desechos de aceite y grasa? (Incluya la documentación en su solicitud)</p>	
		<p>Información de contacto del contratista:</p> <p>Nombre de la empresa, ubicación</p> <p>Persona de contacto principal</p> <p>Teléfono</p> <p>Correo electrónico</p>	
		<p>¿Sabe cómo y cuándo se envían los desechos de grasa para la eliminación final? (Sí o No)</p>	

## Comentarios

# Incumplimientos

